

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **6.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 5.1 kg (71.1%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 1 kg (14%)      | 75 %       | 20  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.068 kg (0.9%) | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Barley, Flaked             | 1 kg (14%)      | 70 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Oktawia           | 25 g  | 20 min | 7.1 %      |
| Gotowanie | Oktawia           | 10 g  | 10 min | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |